



Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre Restaurant et espérons que vous y passerez un agréable moment.

Nos plats sont confectionnés à partir de Produits Frais uniquement. C'est pourquoi nous vous demandons, s'il vous plaît, de bien vouloir nous excuser par avance si toutefois nous venions à en manquer.

Nous vous serions également reconnaissants de sélectionner le même menu pour l'ensemble de la table à partir de cinq personnes, et de bien nous préciser à la commande toute intolérance ou allergie alimentaire, nos recettes étant susceptibles de contenir un ou plusieurs des quatorze allergènes reconnus.

Le Menu de Saison est servi tous les jours à l'exception des Fêtes et Fériés.

Nos Viandes Bovines sont d'origine : France.

Enfin, nos Prix s'entendent Toutes Taxes et Service Compris.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter, au nom de toute notre équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

Menu **Enfant** (servi jusqu'à 12 ans) 15 €

Le Filet de Poisson

ou le Blanc de Volaille

ou le Steak de Charolais,

Garniture du Moment

-o-

Le Fromage Blanc d'Étrez

-o-

Les Glaces ou Sorbets Maison

Menu de Saison

Le Velouté de Butternut,
Pistache, Orange et Confit de Cuisses de Canard

-o-

La Joue de Bœuf de 24 Heures, légèrement Fumée,
Carottes Multicolores et Jus de Cuisson Emulsionné aux Huitres

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etrez,
Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

Formule Déjeuner (entrée + plat **ou** plat + dessert) **24 €**

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec fromage **ou dessert 35 €**

Menu complet 42 €

Menu Plaisir

Le Duo de Saumon Bømlø, l'Un Mariné, l'Autre en Mi-Cuit, entre Betterave et Granny Smith
Ou La Terrine Pressée de Foie Gras de Canard des Landes, Concombre, Moutarde et Mangue Acidulée

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé

Ou La Pêche du Jour, selon l'Arrivage,
travaillée selon... l'Humeur du Chef

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Couscous de Chou-fleur et Sauce Crème aux Epices Doux

Ou Le Demi-Pigeonneau Fermier, la Poitrine Servi Rosée en Croûte de Parmesan et la Cuisse Rôtie,
Poireaux, Grelots, Jus de Carcasse au Café

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

Ou Le Fromage Blanc d'Etretz, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson ou Poulet + Fromage + Dessert 56 €

Menu complet 68 €

Menu Gourmand

*Ce Menu est préparé pour tous les convives de la table
et inclut également le Fromage et le Choix de Desserts*

C'est une approche plus ludique que notre Chef Frédéric MICHEL
vous propose sur le Menu Gourmand.
Il a en effet sélectionné pour vous quatre produits :

La Chair de Pinces de Tourteau

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

La Langoustine d'Atlantique

Le Filet de Charolais

C'est Vous qui choisissez comment vous souhaitez les déguster !

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat 75 €

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez 92 €

Carte

Les Entrées

Le Velouté de Butternut, Pistache, Orange et Confit de Cuisses de Canard	18 €
La Terrine Pressée de Foie Gras de Canard des Landes, Concombre, Moutarde et Mangue Acidulée	29 €
Le Duo de Saumon Bømlø, l'Un Mariné, l'Autre en Mi-Cuit, Betterave et Granny Smith	28 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé	32 €
La Pêche du Jour, selon l'Arrivage, travaillée... selon l'Humeur du Chef	38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite, Couscous de Chou-fleur et Sauce Crème aux Épices Doux	36 €
Le Demi-Pigeonneau Fermier, la Poitrine Servi Rosée en Croûte de Parmesan et la Cuisse Rôtie, Poireaux, Grelots, Jus de Carcasse au Café	41 €
La Joue de Bœuf de 24 Heures, légèrement Fumée, Carottes Multicolores et Jus de Cuisson Emulsionné aux Huitres	26 €

Le Chariot de Fromages Affinés	13 €	Le Choix de Desserts Maison	12 €
--------------------------------	------	-----------------------------	------

